BRIGADEIRO TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 xícara de chá de chocolate ao leite (100 gramas)
- Confeito para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes;
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre;
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda;
4. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora;
5. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no confeito que preferir.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.

Equipamentos: Fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 3 dias.
- Na geladeira: 10 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 120 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.

BRIGADEIRO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de chá de chocolate nobre branco (200 gramas)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de baunilha
- confeitos para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
5. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no confeito.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.

Equipamentos: Fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 3 dias.
- Na geladeira: 10 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 120 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.

BRIGADEIRO DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de chá de chocolate amargo 70% (100 gramas)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de café solúvel
- confeitos para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
5. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no confeito.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.

Equipamentos: Fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 3 dias.
- Na geladeira: 10 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 120 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.

BRIGADEIRO DE FARINHA LÁCTEA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres bem cheias de farinha láctea
- 1 colher de sopa de manteiga
- Farinha láctea para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
5. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe na farinha láctea.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.

Equipamentos: Fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 3 dias.
- Na geladeira: 10 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 120 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.

BRIGADEIRO NINHO COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 10 colheres (sopa) de Nutella (200g)
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de leite ninho
- 1 colher de sopa de manteiga
- Leite ninho para confeitar

MODO DE PREPARO

1. Primeiro, faça bolinhas pequenas com Nutella (mais ou menos uma colher de café), coloque em um prato e leve ao congelador.
2. Em uma panela, adicione o leite ninho, o leite condensado e a manteiga
3. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
4. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
5. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
6. Faça bolinhas de leite ninho na palma da mão e abra, de modo que dê para colocar a Nutella congelada, depois feche para formar o brigadeiro.
7. Finalize passando no leite ninho em pó e se quiser, coloque uma gota de Nutella em cima ou usar sua criatividade com os bicos.

Utensílios: Prato, panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.
Equipamentos: Fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 3 dias.
- Na geladeira: 10 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 120 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.

BRIGADEIRO DE CHURROS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de doce de leite (150g)
1 colher de sopa de manteiga
1 colher chá de canela em pó
2 e 1/2 colheres (sopa) de doce de leite (para rechear)
1 xícara de açúcar refinado (para decorar)
1 colher (sopa) de canela em pó (para decorar)

MODO DE PREPARO

1. Misture em uma panela todos os ingredientes e mexa até dar o ponto de brigadeiro.
2. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
3. Em um prato, faça pingos de doce de leite e coloque no congelador.
4. Faça bolinhas com a massa na palma da mão e abra, de modo que dê para colocar o doce de leite congelado, depois feche para formar o brigadeiro.
5. Passe sobre o açúcar e a canela as bolinhas já recheadas, e em cima das bolinhas, pingue uma gotinha de doce de leite para enfeitar.

Utensílios: Panela, prato, espátula de silicone, travessa, plástico filme.

Equipamentos: Fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 3 dias.
- Na geladeira: 10 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 120 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.

BRIGADEIRO DE MILHO VERDE

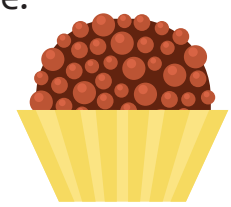
INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata(s) de milho verde escorrida
- 7 colheres (sopa) de coco seco ralado (50g)
- 1 colher de sopa de manteiga
- Coco seco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o leite condensado, o milho verde escorrido e o coco ralado. Leve a mistura ao fogo com a manteiga. Mexa até desprender da panela ou até obter o ponto de brigadeiro.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
5. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no coco seco.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.



Equipamentos: Liquidificador, fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 1 dia.
- Na geladeira: 3 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 90 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.

BRIGADEIRO DE COCO/BEIJINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 7 colheres (sopa) de coco seco ralado (50g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 6 e 1/2 colheres (sopa) de creme de leite (100g)
- Coco seco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
5. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no Coco seco ralado.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.

Equipamentos: Fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 3 dias.
- Na geladeira: 10 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 120 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.

BRIGADEIRO CASADINHO

INGREDIENTES

Brigadeiro preto
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

Brigadeiro branco
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Açúcar para decorar

MODO DE PREPARO

Brigadeiro preto
1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.

Brigadeiro branco
1. Também terá que levar ao fogo baixo e deixar dar o mesmo ponto do brigadeiro preto.
2. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
3. Depois de frio pegar um pouquinho de cada, juntar e enrolar.
4. Passar no açúcar cristal.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.
Equipamentos: Fogão e geladeira
Validade:
- Temperatura ambiente: 3 dias.
- Na geladeira: 10 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 120 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.

BRIGADEIRO DE CASTANHA DE CAJU

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara de chá de castanha de caju torrada e moída levemente
- Castanha de caju torrada e moída para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
5. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe na Castanha de caju moída.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.

Equipamentos: Fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 3 dias.
- Na geladeira: 10 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 120 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.

BRIGADEIRO DE MORANGUINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de gelatina de morango
- Açúcar colorido para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
5. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no açúcar colorido.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.

Equipamentos: Fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 3 dias.
- Na geladeira: 10 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 120 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar

BRIGADEIRO DE AMEIXA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara de ameixas sem caroço picadas ou passadas no processador
- açúcar ou confeito para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa e leve para a geladeira por pelo menos 1 hora.
5. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no açúcar ou confeito que preferir.

Utensílios: Panela, espátula de silicone, travessa, plástico filme.

Equipamentos: Fogão e geladeira

Validade:

- Temperatura ambiente: 1 dias.
- Na geladeira: 4 dias (bem embalado com plástico filme).
- Congelado (a massa): 90 dias (desde que muito bem acondicionado e, de preferência, sem outros odores por perto).

Congelamento: Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme. Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente por 1 hora antes de abrir ou desembalar.